

休渔前再捞最后一船

青岛海域今正式进入休渔期,渔船未按时回港将扣燃油补贴

文/片 本报记者 潘旭业



△ 渔民们正在对渔船做最后的清洗。

今天12时开始正式休渔。5月31日,记者探访沙子口码头,由于近海资源枯竭,大部分渔船已经提前收工,只有极少数渔船坚持到最后一天,但收获依旧很少。休渔前最后一次出海归来后,渔民们纷纷将船清洗干净,开始了为期三个月的“休假”。休渔期渔船如出现迟归早出发的情况,将被扣燃油补贴。



▷ 渔民们正修补渔网。

最后一网鱼捞了36斤

从6月1日12时开始,青岛海域正式进入休渔期。这对于凌晨出海,下午才能回来的小马力渔船来说,5月31日的出海成了今年休渔前的最后一次。由于今年近海资源枯竭,渔船出海总体收获很少,很多渔民在休渔期到来之前就自己选择了提前“休假”。

今年32岁的渔民李师傅坚持到了休渔前的最后一天。5月31日下午两点,记者来到沙子口码头时,李师傅刚刚出海归来。原本这个时候是沙子口码头大量渔船出海归来,最热闹的时候,但由

于很多渔船提前停工,整个码头非常冷清。在现场记者看到,李师傅这次出海捕捞回来的全是虾虎。他刚把这些虾虎拎上岸,过称一称,共36斤,被一个事先联系好的商贩以每斤18元的价格全部买走了。

“我是今天早晨4点出的海,工作了10个小时,就弄回来这些东西。我们这儿的渔船大多前几天已经停工了。我想也不差这几天,少赚点也行,就一直坚持出海。今天码头上出海的渔船也就四五艘。”李师傅说。

岸边补网待明年

5月31日下午,记者在沙子口码头看到,上百艘渔船整齐地停靠岸边,很多渔民正在为自己的渔船做最后的清洗,岸上很多渔民正在修补渔网。

今年43岁的渔民老曲正在用清水冲洗自己的渔船,他也是沙子口码头今天出海的为数不多的船主之一。老曲一边拿着水管冲洗船板,一边和记者交谈。他告诉记者,今天出海回来之后,捕捞的海货直接被商贩买走了。他已经把网

都拿到了岸上,他的妻子会从明天开始补网。今天把船冲洗干净之后,直接把船固定在岸边,三个月就不用动了。

冲完船板之后,老曲和同伴一起将出海用的大绳子也抬到了岸上。记者看到,由于绳子太重,老曲上岸后,和同伴将绳子卷起来,然后用大木棍套在绳子上,两个人抬着往家里走。

在码头上,记者看到已经堆积了很多渔网,两名妇女已经开始修补渔网。

迟归早出发都罚

记者从青岛市海洋与渔业局获悉,北纬35度以北的渤海和黄海海域伏季休渔时间为6月1日12时至9月1日12时;其中刺网休渔时间为6月1日12时至8月1日12时。除钓具外,禁止使用其它渔具在伏季休渔期间从事捕捞生产活动。

所有应休渔船6月1日12时前必须回其船籍港停靠。凡未在6月1日12时前未回船籍港停靠的,扣减当年度30%燃油补贴,6月15日12时前未返回船籍港停靠的,取消当年度燃油补贴。休渔期间渔船不得擅自离港或转移停泊地点,凡

未经批准私自离开停泊地点的,扣减当年度50%燃油补贴。三日内拒不改正的,取消其当年度燃油补贴。此外,休渔期间,对抓获的违规渔船不得在海上处罚后放行,违规渔船必须扣押至伏季休渔结束。情节特别严重者,没收其渔船;对抗拒执法检查的移交公安边防机关进行治安处罚;构成犯罪的依法追究其刑事责任。

青岛市伏季休渔管理工作领导小组设立了公开举报电话,电话号码:85885872,85886981(夜),市民如发现违规捕鱼可拨打电话举报。

农家宴食品安全质量难保障 商家自称做的是良心饭

规模较大的农家宴已纳入卫生监管范畴,家庭式则难监督

文/片 本报记者 蓝娜娜

蚂蚱菜、山参、蝎子……樱桃节期间,不少市民除了吃樱桃,还会吃一顿包含野菜、昆虫的地地道农家宴。但由于部分游客吃完农家宴后身体出现不适,所以有人对农家宴的卫生监督提出质疑。5月31日,记者调查发现,酒店式农家宴已基本纳入卫生监督范畴,但对做良心饭的家庭式农家宴而言,则多以督促检查为主。



孙女士称,自家种的蔬菜都不打农药,属于绿色食品。

农家尝鲜险送命

近日,有网友发帖称,自己吃了带有蚂蚱等昆虫的农家宴后,出现了严重的过敏反应,先是全身发胀、发痒、胸闷喘不上气,后来直接陷入了昏迷。在医院就诊时,医生给他打了一只急救针并插上了呼吸机。身体恢复后,他对农家宴的卫生情况、菜品质量提出了质疑。

与该网友有同样想法的还

有很多人,有人称农家宴里的厨师很邋遢,而且一些农家宴餐馆的工作人员没有健康证,餐馆内也没有卫生许可证等证件。

“去吃农家宴就是图个新鲜,反正也知道那里不太干净,所以去吃饭一定要吃几瓣大蒜来杀菌。”市民王女士说,在山里吃饭不担心地沟

油,就是觉得农户家的卫生条件不合格。

青医附院东院急诊内科陈医生称,樱桃节开幕的近两周时间里,每天都有十来个人到医院检查胃肠道,其中多数人是在吃过农家宴后身体出现不适,有些是胃肠道炎,有些则是自身体质问题,在吃过昆虫等菜品后过敏。

自称做的是良心饭

5月30日,在崂山区北宅街道卧龙社区的一户村民家,村民孙瑞香正在门前卖樱桃。记者看到,在摊位的后方一处4平方米左右的长方形土地上,种了包括大葱、韭菜在内的一些蔬菜。

“俺家没菜谱,一般就是朋友带人来吃樱桃,顺便来家里吃个饭,菜主要是俺家自己种的,还有从山上采的野菜。”孙瑞香

说,家里最多能接待四五桌,像蚂蚱菜、山参、拳头菜、地瓜包子等都是城里来的人爱吃的菜,她家没有蝎子、蚂蚱等昆虫。

在孙瑞香家的厨房里,记者看到,大部分的锅碗瓢盆还是洗净放置在灶台上,还有个别没清洗的碗盆随意放在地上。“来的都是朋友,俺就当朋友对待。”孙瑞香说,街道社区有时会检查一

下卫生,但多数时候他们还是做良心饭。

北宅街道卧龙社区村委会妇女主任毕女士称,全村189户村民中,60%至70%的人都开办了农家宴,其中对于酒店式农家宴,都有卫生许可证等证件,卫生部门也定期来检查,对于家庭式农家宴,则主要以街道工作人员检查为主。

监管陷入两难境地

对于农家宴卫生监督一事,崂山区食安办孙主任称,农家宴的菜多由农民自种,很少有化学物质,菜品质量一般没问题,但在卫生方面可能达不到相关标准。

“家庭式农家宴开设的季节性比较强,而且国家目前对于农家宴并没有特别的标准规定,如果要强制取缔家庭式农家宴的话,势必会影响部分农民的经济收入,产生一系列的民生问题。”

孙主任说,据相关数据统计,山东省有47%的食用产品都来自小作坊,因此,农家宴的管理现在是一个两难问题。为让游客放心吃农家宴,他们在樱桃节开办前就对各家开办农家宴的农户进行卫生检查和宣传,并评比出星级农家宴户挂牌。

随后,记者从城阳食药局稽查大队了解到,目前已在工商、卫生等部门登记注册的正规

农家宴餐馆大约有七八十家。在平日的卫生检查中,工作人员主要根据《中华人民共和国食品安全法》的相关规定,对酒店式农家宴业主的卫生许可证、经营许可证以及购货时生产厂家提供的检验报告、生产许可证等证件进行检查。对于散户式农家宴业主,则主要督促其尽快办理正规证件,若不办理,再对其进行处罚。